

SCHNEIDER

Markus Schneider



Deutschland

Pfalz



Sauvignon Blanc KAITUI Pfalz QbA 2022 Markus Schneider

Weingut

Markus Schneider wusste schon sehr früh, womit er mal seine Brötchen verdienen wollte. Schon als Teenager stand für ihn fest, dass er Winzer wird! Da war es natürlich ideal, dass sein Vater, der sich in Ellerstadt dem Obstbau zugewandt hatte, früher mal Trauben an die Genossenschaft geliefert hatte. In Ellerstadt gab es Weinberge genug - mittlerweile hat Markus Schneider stattliche 86 Hektar und gehört zu den führenden Weingütern der Pfalz. Und er überrascht mit seinen teilweise unkonventionellen Weinen. Der Erfolg gibt Markus Schneider Recht. 2013 gewann er als erster deutscher Winzer den begehrten "Meininger Award Excellence in Wine & Spirit". Die Juroren waren vom Unternehmergeist und der Kreativität des jungen "Revoluzzers" überzeugt. Schneider gehört zu einer neuen Generation von Winzern, die anders denken, neue Wege gehen und stets Präsenz zeigen. Er orientiert sich mehr an den Vorlieben seiner Kunden, als an alt-hergebrachten Traditionen. 2006 wurde ein neues Kellereigebäude gebaut, auf 1200 Quadratmetern werden jetzt hier die Weine so produziert, wie Schneider sich das vorstellt: Internationale Stilistik aus Deutschen Landen.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	3.50 g/l
Säure:	7.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Sauvignon Blanc

Vinifizierung

Reif gelesen, temperaturkontrollierte, kühle Vergärung, Ausbau reduktiv im Stahltank

Sensorik

Hellgelb, Quitten, Pfirsich und Stachelbeere, etwas Kräuter und leichte Zitrusfrische, vollfruchtig mit viel Nachhall

Passt gut zu

Ziegenfrischkäse mit Quittengelee, vietnamesisches Garnelencurry

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der KAITUI ist ein Sauvignon, der in seiner Stillistik schon an gute Sauvignons aus Neuseeland erinnert. Unglaublich präsenzte Frucht paart sich mit Tiefe und mineralischem Säurespiel und machen ihn zu einer guten Begleitung für asiatische oder creolische Küche, aber auch ein guter Ziegenkäse harmoniert hervorragend.